

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO DI GARA PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI CASTELFRANCO PIANDISCÒ LORO CIUFFENNA E LATERINA PERGINE VALDARNO Scheda Tecnica Qualitativa per

PRODOTTI LATTIERO CASEARI E SALUMI

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti lattiero- caseari e salumi per le mense scolastiche dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0° e 4°C. I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica, i prodotti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE 100% BIOLOGICO**= Vaccino di PROVENIENZA NAZIONALE, parzialmente scremato ,sottoposto a trattamento UHT, confezionato in contenitori tetrapak- confezione da Lt.1; deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge 169/89. La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di consegna.
- **LATTE FRESCO CRUDO 100% BIOLOGICO** = Vaccino intero di PROVENIENZA NAZIONALE, non scremato, sottoposto esclusivamente alla pastorizzazione; confezionato sottovuoto in contenitori Tetrapak con evidenziata la data di scadenza, deve avere le caratteristiche prescritte dalla Legge n.169/89.
- **YOGURT 100% BIOLOGICO senza glutine**= derivato esclusivamente dalla fermentazione del latte di PROVENIENZA NAZIONALE provocata da culture di fermenti lattici vivi (lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus in rapporto 1:1 circa), in vasetti singoli da gr.125. Lo yogurt al gusto di frutta, deve essere costituito da yogurt naturale magro o intero con l'aggiunta di frutta e zucchero. Unici additivi ammessi, sono gli aromi naturali. Deve presentare : **GUSTO** spiccatamente acido peculiare del prodotto , **SAPORE** equilibrato e tipico senza retrogusto di amaro, di rancido o di artificiale, **COLORE** omogeneo senza discolorazioni. La data di scadenza non deve essere inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.
- **MOZZARELLA BIOLOGICA PER ALMENO IL 30% IN PESO** Formaggio molle a pasta filata, di latte vaccino intero di PROVENIENZA NAZIONALE in confezione sottovuoto, deve presentarsi con impasto levigato, consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 44%. Additivi assenti e confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92.Data di scadenza non inferiore a 15 giorni. Confezioni da 100gr e confezioni da 1 Kg. Con 20 pezzi x 30 gr.
- **CACIOTTA TOSCANA PECORINO DOP** = in forme da Kg.2 circa, con crosta liscia e regolare di colore paglierino, pasta morbida ed omogenea. Deve avere almeno 3 mesi di

stagionatura, presentarsi in perfetto stato di conservazione senza alterazioni di nessun genere e deve rispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP.

- **EDAMER BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO** = di latte vaccino, devono essere forniti in stecche preconfezionate, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- **PARMIGIANO REGGIANO** = Il formaggio Parmigiano Reggiano, deve avere particolari requisiti fissati registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 510/2006 che ne riconosce la denominazione di origine circa i metodi di lavorazione, le zone di produzione e le seguenti caratteristiche merceologiche: Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato proveniente da mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento con coagulo ad acidità naturale. Il Parmigiano Reggiano deve essere confezionato sottovuoto. L'impasto di colore paglierino, deve avere sapore ed aromi caratteristici ; la stagionatura non inferiore a 24 mesi. Confezionato in ottavi di forma.
- **RICOTTA BIOLOGICA PER ALMENO IL 30% IN PESO**= di latte vaccino di **PROVENIENZA NAZIONALE** , non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali. Rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana. Confezioni da 1,5 Kg e da 200 gr..
- **STRACCHINO BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO**= formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino di **PROVENIENZA NAZIONALE** contenente fermenti lattici, caglio e sale, senza presenza di difetti quali colio, gessosità e gonfiore. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il colore deve essere bianco, privo di colorazioni anomale sulla superficie e/o all'interno della pasta. Residuo grasso della sostanza secca minimo 50%. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impacchettati con carta a stampa; devono essere conformi al D.Lgs. n.109/92(etichettatura)- data di scadenza (minimo 10 giorni residui dalla data di consegna). Confezioni da 1 Kg. e da 100gr.
- **BURRO BIOLOGICO** = di latte vaccino di **PROVENIENZA NAZIONALE** ricavato da pura panna di affioramento con massa pastosa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, odore ed aromi caratteristici, sapore gradevole, deve essere costituito da sostanza grassa del latte in percentuale non inferiore all'80% non dovrà contenere alcuna sostanza ad esclusione del sale comune in percentuale non inferiore al 2%.
- **PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO** = Di suino, deve essere di prima qualità, **DI PRODUZIONE NAZIONALE**, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati; la carne deve essere compatta di colore rosa chiaro: il grasso bianco e sodo; il sapore tipico, dolce. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza che non deve essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.
- **BRESAOLA IGP** = l'articolo è prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare dalla massa muscolare "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato. Confezionato sottovuoto .L'etichettatura del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.
- **FORMAGGIO SPALMABILE BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO**= Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato di **PROVENIENZA NAZIONALE**, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. Senza glutine e senza caglio.
La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezioni da 100 gr con etichettatura conforme alla normativa vigente ; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.